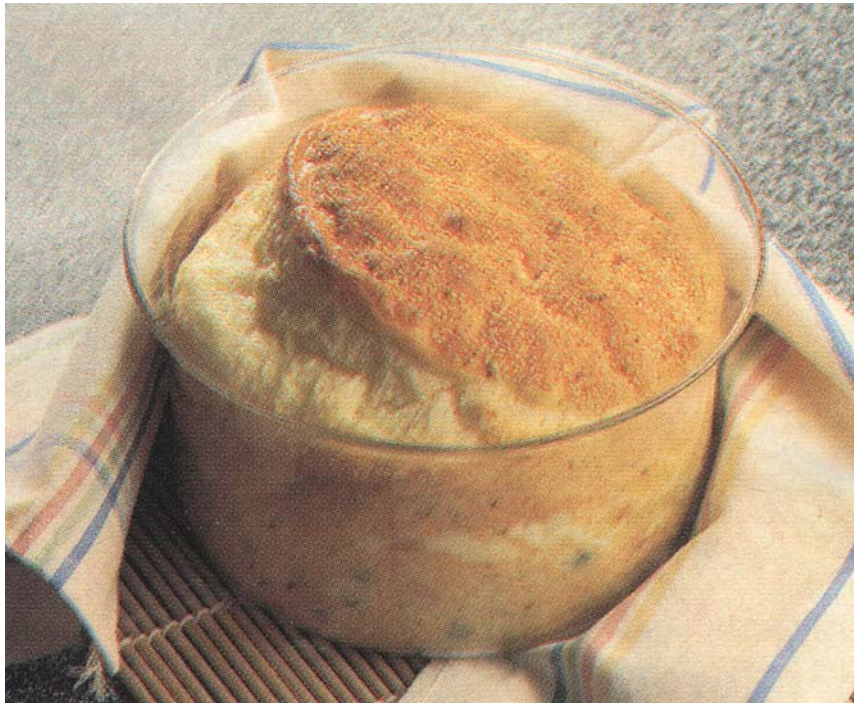


GRØNSAGSGRATIN



4 personer

500 g blandede frosne grønsager

40 g smør

1 dl mel

2½ dl mælk

4 æg

rasp

Kog grønsagerne et par min. og lad dem dryppe af.
Smelt smørret og bland melet i.

Hæld mælk i lidt af gangen og kog stuvningen godt igennem.

Del æggene og rør blommerne i lidt af gangen.

Pisk hviderne stive og vend dem i.

Vend grønsagerne i.

Smør et gratinfad og drys med rasp.

Bages ca. 1 time ved 200°. Ovnens må IKKE åbnes.

Tilbehør: rugbrød med smør rørt med tomatpuré, salt og peber